石磨打浆机

免责声明：上海矿山破碎机网: http://www.jawcrusher.biz本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网, 若有侵权请联系我们删除!

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得沟通! 周一至周日全天竭诚为您服务。

客服中心
服务时间：24小时服务
更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题
可以免费咨询在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线
一分钟解决您的疑惑
点击咨询

石磨打浆机

打浆的米要先用清水泡涨，用石磨或电动打浆机打成米浆，和上事先蒸熟的糯米蒸化的红糖，趁热调匀，再盖上盖子，自然焖发半小时左右，让米浆和糯米自然融合，等到收汁儿了，就可以揉成坯坨，用叶子包了，拿绳拴好，放在笼屉里旺火蒸。

好文章一制作酸粉之大米一定要选取晚糙之优质大米，经淘洗浸泡个小时后再添入适量米饭方可用石磨磨成米浆，经人工蒸制而成。好费力啊~~以前也玩过~~不过用这磨出来的米粉什么的味道比打浆机好很多我摸过这个石磨，我知道我们把石磨打浆机叫做推磨，这个东西虽然现在使用有点过时，我家里有打粉浆机打粉的!根本不用手推磨了!做豆腐，做荞麦糍粑和糯米糍粑全就靠石磨打浆机了。做菜豆腐节节，第一环节当然是先要把当地产的上好普通大豆，用清水泡上，如果时间紧，也可以随时用温水浸泡，待大豆完全泡胀之后，先用石磨或用打浆机将大豆打磨成豆浆正宗的是用石磨磨成浆，过滤掉豆渣，然后将豆浆倒进铁锅用大火加温，待豆浆烧的要开未开，要沸未沸时，在豆浆锅内点酒上山区特别的浆水菜的浆水，这时白。一日，突发奇想，早上能喝上一口可口的豆浆是多么好的事啊，便告知儿子听，儿子一听就到市场花多元钱买了一台打浆机，次日起来兴致勃勃的用打浆机打豆子做豆浆，打浆机很先进方便，豆子打好用滤网过滤，就可以煮豆浆了。做秦镇米皮先要泡米，把大米洗净，泡入水中，大约泡一个晚上，然后将泡过的大米再加两倍的水和在一起，用石磨磨成米浆

，现在已不再用石磨，改为打浆机打浆。浆打成后，要测一下浓度，方法很简单，用木勺舀一勺打好的浆，提起来慢慢倒下，浆汁呈线状又不会断就可以了。

绿色环保打浆机宗一姿;用来打改Up;回复碧云天这个是用火山灰做的回复路人乙你拿克打看打得到不特大号人们的烟巴斗石磨都不知道，去死吧!灰，推点包谷粑粑来吃可以不?。

原文地址：http://jawcrusher.biz/psj/eexFShiMoUbB8t.html